

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Profil Pengusaha Tempe di Kelurahan Pandeyan

No. Responden	Nama Pengusaha	Status	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan		Alasan Mendirikan Usaha	Lama Usaha (Thn)	Alamat	Sumber Modal	Modal Awal Usaha (Rp)
						Pokok	Sampingan					
1	Bapak Tono	Suami	Laki-laki	44	SD	Membuat tempe	-	usaha turun temurun dan tidak mempunyai keahlian lain	15	Sidikan No. 518 RT 25 RW 06	Sendiri	10.000
2	Bapak Warju	Suami	Laki-laki	75	SD	Membuat tempe	-	usaha turun temurun	43	Sidikan No. 518 RT 25 RW 06	Sendiri	500
3	Bapak Mariyun	Suami	Laki-laki	58	SD	Membuat tempe	-	tidak ada keahlian lain dari membuat tempe	36	Sidikan	Koperasi	150.000
4	Bapak Parto	Suami	Laki-laki	46	SD	Membuat tempe	-	usaha turun temurun	24	Sidikan UH V / 521 RT 25 RW 06	Sendiri	50.000
5	Bapak Gito	Suami	Laki-laki	47	SMA	Membuat tempe	-	tidak ada keahlian lain dari membuat tempe	22	Sidikan	Sendiri	270.000
6	Bapak Rinto	Suami	Laki-laki	44	SD	Membuat tempe	Tukang bangunan	usaha warisan	29	Sidikan	Sendiri	200.000
7	Bapak Sukirno	Suami	Laki-laki	41	SMA	Membuat tempe	-	usaha turun temurun	13	Sidikan UH V / 521	Sendiri	200.000
8	Bapak Paijo	Suami	Laki-laki	40	SD	Membuat tempe	-	adanya pengalaman dan usaha turun temurun	10	Sidikan UH V	Sendiri	4.000.000
9	Bapak Waluyo	Suami	Laki-laki	46	SD	Membuat tempe	-	tidak ada keahlian lain dari membuat tempe	13	Sidikan	Sendiri	15.000
10	Bapak warman	Suami	Laki-laki	48	SMA	Membuat tempe	-	adanya pengalaman dan prospek pasar cerah	18	Sidikan	Sendiri	100.000
Jumlah				489					223			4.995.500
Rata-rata				48,90					22			495.550

## Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN  
ANALISIS USAHA INDUSTRI TEMPE SKALA RUMAH TANGGA  
DI KELURAHAN PANDEYAN KECAMATAN UMBULHARJO  
YOGYAKARTA



No. Sampel :

Tanggal Pengisian :

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

**2018**

**A. Identitas Responden**

1. Nama Responden :
2. Jenis Kelamin :
3. Umur :
4. Pendidikan Terakhir :
5. Pekerjaan Pokok/Sampingan :
6. Alamat :
7. No. Hp :

**B. Identitas Anggota Keluarga**

No	Nama	Status keluarga	L/P	Umur	Pendidikan terakhir	Pekerjaan	
						Pokok	Sampingan
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

**C. Biaya**

1. Apa saja bahan-bahan yang dibutuhkan selama satu kali produksi?

No	Nama input	Jumlah (kg)	Harga per satuan/kg	Total
1	Kedelai			
2	Ragi			
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

## 2. Berapa biaya tenaga kerja dalam satu kali produksi?

No	Kegiatan tenaga kerja	Tenaga kerja dalam keluarga					
		Laki – laki			Perempuan		
		Jumlah	Waktu	Upah	Jumlah	Waktu	Upah
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Sistem pembayaran upahnya

- a. Harian
- b. Mingguan
- c. Bulanan

No	Kegiatan tenaga kerja	Tenaga kerja luar keluarga					
		Laki – laki			Perempuan		
		Jumlah	Waktu	Upah	Jumlah	Waktu	Upah
1							
2							
3							
4							
5							

Sistem pembayaran upahnya

- a. Harian
- b. Mingguan
- c. Bulanan

## 3. Apa saja peralatan yang dibutuhkan dalam memproduksi tempe anda?

No	Nama Alat	Jumlah	Kegunaan	Harga Beli	Umur ekonomis	Harga setelah pemakaian
1	Mesin pengupas kedelai					
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

## 4. Biaya lain-lain

No	Jenis	Jumlah	Harga @	Nilai (Rp)
1	Pisau			
2	lidi			
3				
4				

5. Harga sewa tempat?

6. Berapa biaya listrik yang dikeluarkan dalam satu kali produksi?

7. Berapa biaya yang diperlukan pada kemasan tempe dalam satu kali produksi?

No	Kemasan	Nilai (Rp)
1	Plastik	
2	Daun pisang	

**D. Produksi dan Penerimaan**

Produk yang mempunyai nilai jual dari proses olahan bahan baku untuk satu kali produksi

	Produk 1	Produk 2
$\Sigma$ Produk (kg)		
Harga (Rp)		
Penerimaan (Rp)		

**E. Industri Rumah Tangga**

1. Sejak kapan usaha ini didirikan?

2. Alasan mendirikan usaha :

- a. Usaha warisan
- b. Menambah penghasilan/pendapatan
- c. Pengalaman
- d. Lainnya.....

3. Bagaimana mendapatkan modal pada awal pendirian usaha?

No	Sumber Modal	Nilai (Rp)
1.	Modal Sendiri	Rp
2.	Modal Pinjaman:	
	• Investor	Rp
	• Koperasi	Rp
	• Bank	Rp
	• Lainnya	Rp
	.....	Rp
Total Modal		Rp

Jika mendapatkan dari pinjaman (koperasi/bank/lainnya), besarnya biaya bunga pinjaman (%)..... per bulan /tahun

4. Berapa kali produksi dalam satu bulan?.....

5. Apakah ada bantuan modal?

- a. Jika ada dari siapa?

- b. Dalam bentuk apa?
  - c. Berapa jumlahnya?
6. Apakah ada pembimbing secara teknis dan siapa pembimbingnya dalam menjalankan usaha tempe ini?
  7. Apa ada kendala/masalah yang dialami selama ini?
    - a. Permodalan
    - b. Pemasaran
    - c. Bahan baku
    - d. Harga pasar
    - e. Lainnya.....
  8. Alasan tetap mengusahakan usaha tempe
    - a. Usaha turun temurun
    - b. Prospek pasar yang luas dan cerah
    - c. Mengisi waktu luang
    - d. Tidak mempunyai keahlian lain dari membuat tempe
    - e. Lainnya.....
  9. Dimana tempat pembelian bahan baku?
    - a. Pasar
    - b. Toko Import
    - c. Lainnya.....
  10. Berasal dari manakah bahan baku untuk pembuatan tempe?(jenis/varietas/kualitas)  
 .....
  11. Apakah bahan baku (kedelai) selalu memakai dari impor?
  12. Bagaimana ketersediaan stok bahan baku selama ini?  
 .....Apakah pernah mengalami kesusahan untuk mendapatkannya?
  13. Apa saja kendala dalam mendapatkan bahan baku?
    - a.
    - b.
    - c.
  14. Frekuensi pembelian bahan baku
    - a. Hari.....kg
    - b. Minggu.....kg
    - c. Bulan.....kg
  15. Bagaimana cara mendapatkan bahan baku? Diantar,
    - a. Ambil sendiri,
    - b. Lainnya.....
 Apakah ada biaya tambahan?.....Jika ada berapa?
  16. Sistem pembayaran bahan baku secara tunai atau kredit?

17. Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses produksi?
18. Bagaimana fasilitas untuk proses produksi yang dimiliki saat ini?
19. Bagaimana kualitas yang dihasilkan dari produk tempe?
20. Bagaimana kemampuan tenaga kerja dalam memproduksi tempe
21. Darimana tenaga kerja yang saat ini pekerjaan (luar atau dalam keluarga)?
22. Apakah ada pencatatan atau laporan keuangan yang dikeluarkan tiap sekali produksinya?  
Jika ada, bagaimana pencatatannya? (dicampur atau dipisahkan)
23. Apakah sudah efisien atau layak? Berapa keuntungan untuk menutupi biaya yang telah dikeluarkan?
24. Apakah dalam pengeluaran biaya setiap satu kali produksinya hanya dari hasil yang didapat pada penjualan produk tempe?
25. Apakah usaha ini sudah memiliki izin dari pemerintah ataupun lembaga lain yang bersangkutan? (Dinas UMKM dan Koperasi atau SIUP)
26. Apakah sudah ada logo halal atau bermerk pada produk tempe?
27. Apakah ada kemampuan untuk menganalisis konsumen (segmentasi/kelompok konsumen, selera konsumen dalam bentuk kemasan atau pada ukurannya)
28. Apakah selama ini mempunyai kerjasama dengan pihak lain (supplier)? Jika ada, apakah ada alternatif yang lainnya?
29. Apakah jumlah penduduk dan kemampuan daya beli konsumen memiliki pengaruh terhadap produk tempe
30. Bagaimana cara bersaing dengan produk tempe di daerah industri lainnya?  
.....
31. Bagaimana kemampuan dalam melakukan penjualan?  
.....Apakah melakukan riset terlebih dahulu?
32. Bagaimana dukungan pemerintah khususnya dari Kelurahan Pandeyan dalam membantu IRT tempe selama ini?  
.....
33. Apakah pengaruhnya jika harga kedelai sedang tidak stabil?
34. Bagaimana cara menyiasati apabila harga kedelai mengalami kenaikan?
  - a. Meningkatkan harga produk tempe
  - b. Memperkecil ukuran tempe
  - c. Lainnya.....
35. Bagaimana cara menentukan terhadap harga jual tempe kepada konsumen?  
.....
36. Adakah cara mempertahankan agar konsumen tidak membeli ke tempat yang lainnya?.....Apakah melakukan promosi atau diskon pada konsumen yang membeli lebih banyak maupun yang sudah menjadi pelanggan?





